Kalops i Crock pot

Jonny · 2024-06-06

Förberedelsetid

6,5 timmar

Svårt

medelsvårt

Portioner

4 st

Description

Vi brukar köra denna kalops med potatis och rödbetor, den goa såsen ev. Lite hårt bröd. Smakerna från köttet, löken och kryddorna kommer verkligen fram när man kokar den sakta i låg temperatur. Kan naturligtvis göras på spisen också, gärna i gjutjärnsgryta, som då får puttra i ca 2 timmar.

Ingredienser

- **8** hekto grytbitar av nöt eller fläskkött
- smör att steka i
- **2** st gul lök
- **3** st morötter
- **2** msk kalvfond. konc på flaska
- **1** liter vatten
- **10** st Kryddpepparkorn
- **3** st lagerblad
- ev. lite maizena
- salt och peppar.

Instruktioner

1. Skala lök och morötter. Skär löken i klyftor och morötterna i bitar eller slantar.
2. Bryn köttet i omgångar med lite salt o peppar och lägg över i crock pot eller gjutjärnsgryta.
3. Lägg i lök. morötter och fond
4. kryddpepparkorn och lagerblad.
5. Häll i vattnet. Sätt crock potten på LÅG värme och låt gå i ca 5-6 timmar. Kokar du på spisen låt kalopsen puttra ca 1.5-2 timmar.
6. Smaka av med önskad mängd salt och peppar. Red av med lite maizena om du vill ha såsen tjockare. smaklig spis
7. Servera med Kockt Potatis och rödbetor..